

Ebre



Les badies del delta de l'Ebre són un lloc adequat per al cultiu de la llavor d'ostra arrossada, utilitzant les muscleres actuals. FOTO: JOAN REVILLAS

Medi ambient

Un projecte europeu veu viable la cria de llavor d'ostra al delta de l'Ebre

Permetria adaptar-se al canvi climàtic i crear una nova activitat amb la consegüent creació de llocs de treball, a més d'incrementar la competitivitat respecte al mercat francès

J. J. BUJ ALFARA
SANT CARLES DE LA RÀPITA

La Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (Fepromodel) considera que «la cria de llavor d'ostra, lliure de patologies, al delta de l'Ebre, és una mesura d'adaptació al canvi climàtic prioritària per a la continuïtat del sector». A més, incrementaria la cadena de valor del conreu de l'ostra i crearia una nova activitat amb la consegüent creació de llocs de treball.

A partir d'aquestes premisses, es realitza un estudi de viabilitat productiva i econòmica d'un viver d'ostra diploide per a la producció de llavor al delta de l'Ebre. Aquest projecte ha estat impulsat i finançat pel Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre (COPATE) en el marc del projecte Life Clinomics a càrrec de fons de l'Unió Europea.

El tècnic del COPATE, Josep Aragonès destaca al *Diari* «la possibilitat de millorar l'adaptació del sector dels cultius marins al nou escenari climàtic, l'increment de la cadena de valor de l'activitat, menor dependència del nostre sector respecte el sector francès, i la possibilitat de crear nous llocs de treball una mica qualificats».

El projecte Life Clinomics és un projecte sobre adaptació i resiliència climàtica coordinat per la Diputació de Barcelona i a més del COPATE els altres socis són: Oficina Catalana del Canvi Climàtic, Consell Comarcal de l'Alt Penedès, CCOO, UGT, Unió de Pagesos i la Cambra de Comerç de Barcelona. En aquest estudi també hi ha participat l'Escola d'Aqüicultura de l'IES Alfacs de Sant Carles de la Ràpita.

El coordinador de qualitat de l'Escola, Óscar Vallejo, manifesta

que «davant la inquietud del sector per la mortalitat de musclos que provoca el canvi climàtic, ens vam unir a l'estudi per buscar-hi una alternativa i comprovar si l'ostra podia ser-ho, ja que aguanta millor les altes temperatures».

Josep Aragonès ressalta «la col·laboració entre sector, Reserva de la Biosfera i el centre formatiu i d'innovació» a l'hora de tirar endavant el projecte. «Tant el professorat com l'alumnat s'hi han implicat molt i han estat molt engrescats amb el projecte», afegeix Vallejo.

El projecte preveu la formació dels treballadors, a partir de dos tipus d'especialitzacions: contínua per als encarregats del viver de la llavor d'ostra, a terra, i ocupacional (per a persones en atur) destinada a la fase del preengreix, que ja es realitza a la mar, a les muscleres.

Oscar Vallejo destaca els resultats «molt bons» obtinguts a la fase de preengreix, que ha permès fer créixer les larves dels dos mil·límetres fins als quatre centímetres. Segons Vallejo, «ens permet produir les llavors al Delta i no cal portar-les de França amb patologies, com passa sovint».

La 'Petita Venècia'

L'estudi recomana l'espai conegut com la Petita Venècia, a la Ràpita, per la seva ubicació estratègica estant molt a prop dels engrallats per al cultiu (fases de preengreix i engreix) de musclo i ostra i a només dos quilòmetres de distància dels únics centres a Catalunya, per una banda, de recerca tecnològica en aqüicultura (IRTA de Sant Carles de la Ràpita) i per l'altra, d'FP en aqüicultura (Escola d'Aqüicultura).

La Petita Venècia s'anomena així perquè hi ha canals on s'ubi-

L'apunt Ajut per recuperar el sector musclaire

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya atorgarà 2,1 milions per garantir la recuperació de l'activitat productiva principalment en les muscleres i explotacions del delta de l'Ebre, després del pas de la tempesta Glòria, ara fa un mes.

El temporal ha malmès el 20% de la producció de marisc al delta de l'Ebre, per la qual cosa es creu que caldrà, almenys, 1,5 milions d'euros per recuperar les muscleres malmeses.

Segons fonts de la Federació de Productors de Mol·luscos del delta de l'Ebre (Frepomodel), «en el cas de l'ostra, es cull tot l'any; amb els musclos, ja s'hi havien abocat totes les despeses i ara només feia falta que arribés de forma natural el fitoplàncton (aliment per al marisc) i esperar la collita a l'estiu».

La badia del Fangar ha estat la més afectada pel temporal Glòria, amb una pèrdua de producció que puja prop de dos milions d'euros, si sumem els 320.000 quilos de musclo i els 150.000 d'ostra perduts, les estructures de fusta desfetes i les casetes danyades i les xarxes perimetrals (per protegir el marisc d'alguns depredadors) que cal reposar.

La badia dels Alfacs ha patit una afectació menor, amb nou muscleres completament arrasades i 22 d'afectades: uns 630.000 euros de danyos.

El 20% de la producció de marisc del delta de l'Ebre s'ha perdut i el 50% del de la badia del Fangar. Les muscleres desballestades ja no podran recuperar la producció d'enguany.

quen els magatzems on es descarreguen els productes procedents de les muscleres.

Les empreses que es dediquen a la depuració de mol·luscos bivalves serien un important valor afegit, ja que disposen d'instal·lacions i equips de molt elevat cost econòmic que es podrien aprofitar per a la producció de llavor en viver i, en alguns casos, d'espais infrautilitzats de les seves antigues depuradores.

Per a una producció anual de 800 tones d'ostra arrossada, amb vora un 80% de supervivència en el procés d'engreix, només seria necessària la producció i proveïment anual de 10 milions de llavors d'ostra al sector productiu local, mitjançant un viver.